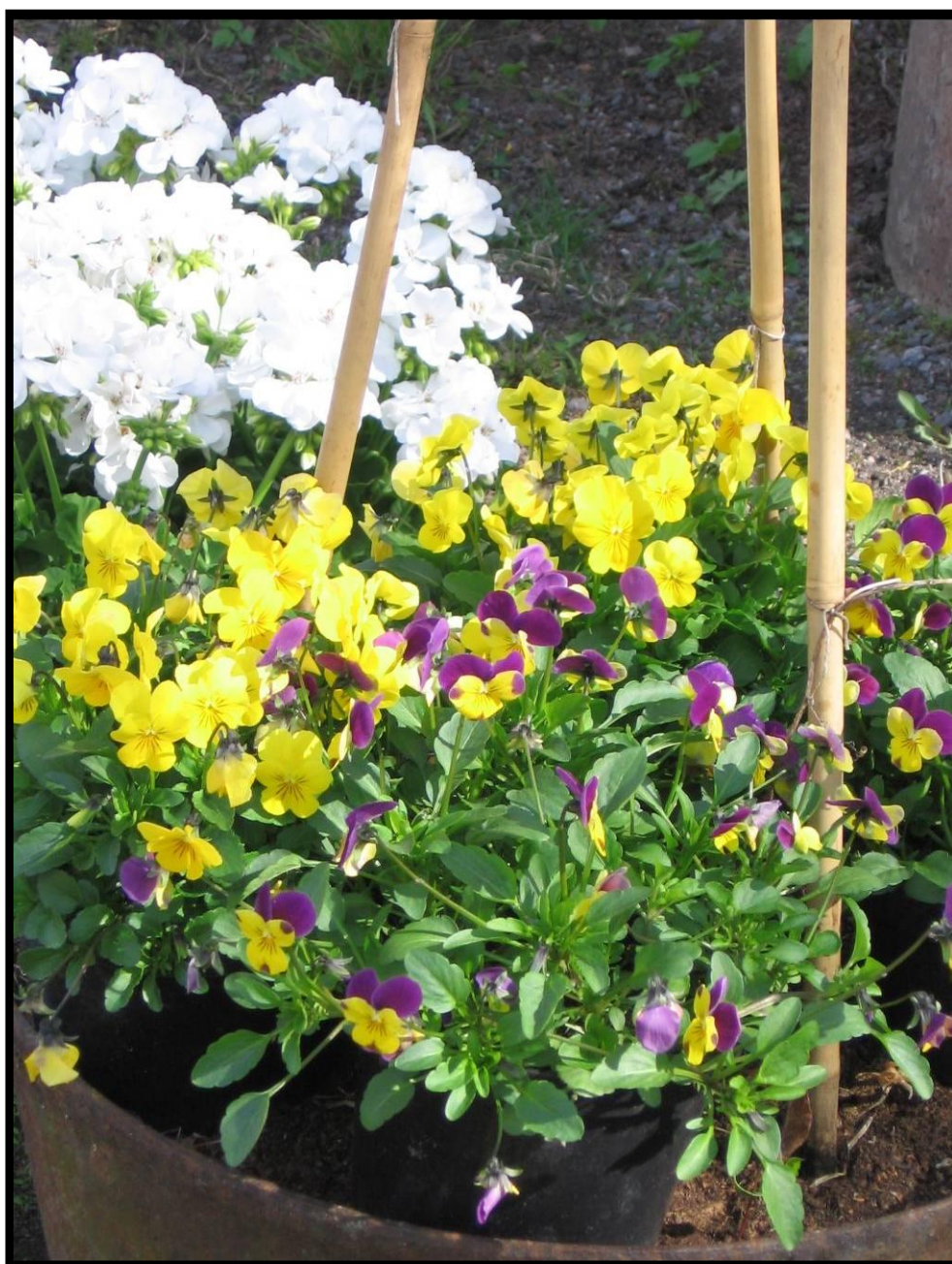


LounaFood
Aitoa Makua Varsinais-Suomesta
UUTISET, teemanumero
toukokuu 2009



LUOMULLE NOSTETTA!

Ruoan alkuperä ja ruoan turvallisuus ovat herättäneet keskustelua mediassa mm. sattuneiden ruokaskaandaalien takia: elintarvikkeiden joukosta on löytynyt lasinsirpaleita ja rehuista Salmonellaa. Kuluttajan usko ruoan turvallisuuteen on jälleen koetuksella. Vaikka tällaiset skandaalit ovat haitallisia kaikille elintarvikkeketjun toimijoille, on meillä, lähi- ja luomuruoan puolestapuhujilla, nyt oiva tilaisuus viestiä ja tuoda esille omaa osaamistamme laadukkaiden elintarvikkeiden tuottajina. Tähän huutoon vastaavat myös luomutuotteet. Vihdoin luomutuotteet ovat vakiinnuttamassa asemaansa myös Suomen markkinoilla, vaikkakin Keski-Eurooppaan verrattuna olemme melkoisesti kehityksestä jäljessä. Tätä suuntausta puoltaa myös piispanristiläisen Bioferme Oy:n Yosa Smoothie tuotteiden voitto vuoden tähtituote -kilpailussa. Kestävät kulutustottumukset ja ympäristövaikutusten huomioonottaminen ostopäätöksiä tehdessä yleistyy ja tässä piilee myös lähi- ja luomutuotannolla mahdollisuutensa.

Tämä LounaFood Uutiset on luomuteemanumero. Lehdessä esitellään luomuketjun toimijoita, paikallisia ja valtakunnallisia luomutahoja, yrittäjiä ja kehittäjiä. Tuodaan esille, minkälaisia mahdollisuuksia luomulla on ammattikeittiöissä ja vähittäiskaupparektorilla. Näiden lisäksi mietitään yritysmerkkin avulla keskeisiä toimenpiteitä, joita luomun parissa tulisi tehdä Varsinais-Suomen alueella. Näiden aiheiden lisäksi lehden sivuilta löytyvät jo tutut teemat: **kuulumiset viranomaistahoilta**, jossa esitellään ajankohtaiset asetukset, jotka yritysten tulisi ottaa huomioon toiminnassaan, **tutkimuskuulumiset**, jossa kerrotaan tutkimustiedon hyödyntämisestä yritysten arkipäivässä sekä **kuulumiset yrityksiltä**, joista voi saada apua oman toiminnan verkostojen rakentamiseen ja ideoiden vaihtoon sekä **elintarvikealan yhteistyötahoilta**. Ensi syksyn **tapahtumakalenterista** voi poimia itselleen ja yritykselleen hyödyllisimmät tapahtumat

LounaFood –Aitoa Makua Varsinais-Suomesta henkilöstössä tapahtuu seuraavaa: projektipäällikkö Päivi Töyli siirtyy valtakunnalliseen pk-elintarvikeyritysten viestinnän edistämishankkeen vetäjäksi ja Johanna Reinikainen palaa vanhempainvapaalta Päivin paikalle. Teemu Halttunen jatkaa elintarvikealan asiantuntijan tehtävissä.

Uutisten sisältö:

- **Tiedoksi Evirasta ja Maa- ja metsätalousministeriöstä** 4
- **Tutkimuskuulumisia** 5
Varsinais-Suomen luomutoimijoiden ja -tuotannon tilanneselvitys
- **Kuulumisia yrityksistä** 7
Bioferme Oy on saanut tunnustusta
Sydänystävällisiä luomukananmunia Somerolta
Mikolan tilalla luomu on kannattavaa toimintaa
Pajuniemessä uskotaan luomun vetovoimaan
Salon Galtman tarjoaa luomulihaa asiakkailleen
- **Kuulumisia elintarvikealan yhteistyökumppaneilta** 10
Luonnonmukaisesti viljellystä raaka-aineesta maukasta luomuruokaa
Kasvisketjua kehitetään Lounais-Suomessa
Kohdistu yrityksesi kansainvälistymispanokset oikein
Elintarvikekehityksen osaamisklusterin ja Viexpon Suomi- osasto sekä asiantuntija-seminaari Health Ingredients Japan 2009 -messuilla Tokio 14.-16.10.2009
- **Ajankohtaisia tapahtumia** 13
Ammattikeittiö”kiertue” elintarvikealan pk-yrityksissä
Lähirookaviesti rantautuu Varsinais-Suomeen 4.9.
Turun Ruokamessut 2.-4.10.2009
Vieläkö lähtijöitä Anuga -messuille 9.-12.10.?
Luomualan kehittäminen Varsinais-Suomessa
Maaseudulta markkinoille 10.-11.11.2009 Turun messukeskuksessa

Seuraa nettisivujamme www.lounafood.net - ajankohtaisin tieto elintarvikealan tapahtumista ja viranomaisasetuksista löytyy sieltä.

Yhteistyötahoinamme eri puolilla maakuntaa toimivat ja auttavat yrityksiä esim. yritystoiminnan kehittämiseen liittyvissä asioissa:

Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus PL 132, Kauppalankatu 2 A, 32201 Loimaa Riikka Peippo (02) 761 1287, 050 387 1125, riikka.peippo@loimaanseutu.fi, www.loimaanseutu.fi	Varsinais-Suomen jokivarsikumppanit ry Myllypellontie1(Poliisiasema), 21490 Marttila Taina Sainio (02) 4845 874, 044 0674 434 jokivarsi@jokivarsi.org, www.jokivarsi.org
Yrityssalo Oy Örninkatu 15, 24100 Salo Jarmo Peltola (02) 778 2150, 040 845 1667 jarmo.peltola@yrityssalo.fi, www.yrityssalo.fi	Ykkösakseli ry Kitulantie 5, 25410 Suomensjärvi Katarina Kiviluoto-Pakarinen (02) 739 2800, 0440 644 822 toimisto@ykkosakseli.fi, www.ykkosakseli.fi
Turunmaan seutu ry/Region Åboland rf Villa Lande, Kemiönsaaren kunta Engelsbyntie 8, 25700 Kemiö Mats Nurmio 0400 539 179 mats.nurmio@kimitoon.fi, www.turunmaanseutu.fi	I samma båt – samassa veneessä rf ry Fredrikanaukio 1, 21600 Parainen Sami Heinonen (02) 458 5351, 050 342 5651 sami.heinonen@sameboat.fi, www.sameboat.fi
Turun seudun yrityspalvelukeskus Potkuri Ajurikatu 2, 20100 Turku Kyösti Vainikainen 044 907 5213 kyosti.vainikainen@te-keskus.fi, www.potkuri.fi	Varsin Hyvä ry Liedon kunnantalo, PL 24, Kirkkotie 13, 21421 Lieto Heli Walls (02) 4873 3454, 050 338 3867 heli.walls@lieto.fi, www.varsinhyyva.fi
Vakka-Suomen Kehityskeskus Oy Merilinnuntie 1, 23500 Uusikaupunki Markku Riihimäki (02) 842 8750, 0500 323 730 markku.riihimaki@vakka-suomi.com, www.vakka-suomi.fi	Ravakka ry Palokuja 6, 23960 Santtio Maritta Lindqvist (02) 823 6200, 040 540 8829 toimisto@ravakka.fi, www.ravakka.fi

Luomun parissa toimivat Varsinais-Suomessa

Lounais-Suomen luomuyhdistys ry

Elina Valtonen
 s-posti: lounaissuomen.luomuyhdistys@gmail.com

Lounais-Suomen ympäristökeskus

TEHOa maatalouden vesiensuojeluun
 Sami Talola, puh. 0400 341 332
 s-posti: sami.talola[@]ymparisto.fi

MTK-Varsinais-Suomi

Tarmokas-hanke
 Antti Numminen
 puh. 020 4133587 tai 040 1821053
 s-posti: etunimi.sukunimi(at)mtk.fi

ProAgria Farma ry

p. 010 273 1500

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

LounaFood –Aitoa Makua Varsinais-Suomesta

Turun yliopiston luomupiiri

www.luomupiiri.fi

TIEDOKSI EVIRASTA JA MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖSTÄ

Lämpötilan mittausvälineiden siirtymäaika päättyy 31.12.2009

Euroopan komissio on antanut asetuksen (37/2005, 12.1.2005), joka koskee lämpötilan seurantaan pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.

Asetuksen mukaan tammikuun 2006 alusta lähtien on pakastettujen elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevan ilman lämpötilaa voitava valvoa tihein ja säännöllisin väliajoin. Valvontaan tarkoitettujen mittausvälineiden on myös oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset. Sellaisia mittausvälineitä, jotka on asennettu säännösten mukaisesti 31.12.2005 mennessä, voidaan kuitenkin käyttää 31.12.2009 asti. Siirtymäajan jälkeen elintarvikealan toimijalla on oltava hallussaan asiakirjat mittalaitteiden asianmukaisuuden osoittamiseksi. Suomessa mittalaitteiden hyväksymistodistuksia myöntää Evira. Evira ylläpitää myös listaa asetuksen vaatimukset täyttävistä mittalaitteista. Lista löytyy ao. osoitteesta. Mikäli yrityksessänne käytössä oleva mittalaite ei löydy Eviran listauksesta, kannattaa laitteen soveltuvuutta tiedustella laitteen valmistajalta.

http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/valvonta_ja_yrittajat/elintarvikekuljetukset/lampotilojen_mittauslaitteet_090113.pdf

Suolamerkintämääräykset muuttuvat - siirtymäaika päättyy 1.6.2009

Kauppateollisuusministeriön asetukseen (1084/2004) elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä tehdyille muutoksille (KTM asetus 1224/2007) annettu siirtymäaika päättyy 1.6.2009. Uuden asetuksen tuomat muutokset liittyvät elintarvikkeiden suolapitoisuuden ja yliherkkyyttä aiheuttavien ainesosien ilmoittamiseen sekä elintarvikkeen ilmoittamiseen. Siirtymäajan päätyttyä ruokasuolan pitoisuus on ilmoitettava aiemmassa lainsäädännössä määriteltujen elintarvikkeiden lisäksi myös juustoissa. Uuden asetuksen myötä myös rajat elintarvikkeen voimakassuolaiseksi ilmoittamiselle laskevat ja listaan ilmoitettavista yliherkkyyttä aiheuttavista ainesosista tulee tarkennuksia.

Uusia valmiita malliasiakirjoja

EVIRAn nettisivuilla on saatavilla kolme uutta malliasiakirjaa elintarvikealan toimijalle. Uudet asiakirjat koskevat ilmoitusta elintarvikkeiden tilapäisestä myynnistä ja vähäisestä elintarviketoiminnasta sekä elintarvikehuoneiston hyväksymistä elintarvikkeiden tarjoilupaikaksi.

Malliasiakirjat ovat ladattavissa Eviran nettisivuilta osoitteesta:

http://www.palvelu.fi/evi/search_document.php?lang_id=1&cat_id=1

Ketjuinformaatiovaatimukset astuvat voimaan naudoille, lampaille, vuohille, poroille ja tarhatulle riistalle 1.1.2010 alkaen

Hygienialainsäädännön vaatimusten mukaan tulee alkutuotannon toimijan (tuottaja, eläimen omistaja) toimittaa eläimiä ja niiden tuotantoa koskevia tietoja teurastamoon, pienteurastamoon tai poroteurastamoon sen pyynnöstä silloin, kun tilalta lähetetään eläimiä teurastettavaksi. Teurastamo toimittaa tiedot tarkastuseläinlääkärille hyödynnettäväksi lihantarkastuksessa. Vastaavasti teurastamolta annetaan tuottajalle lihantarkastuslöydöksistä palaute. Tähän nk. ketjuinformaatioon liittyvistä vaatimuksista alkutuotannon toimijalle säädetään alkutuotantoasetuksen 12 - 14 §:ssä. Toistaiseksi vaatimukset ovat voimassa siipikarjalle, sioille ja he-

voselle. Nautojen, lampaiden, vuohien, porojen sekä tarhatun riistan osalta ketjuinformaatiovaatimukset astuvat voimaan 1.1.2010 alkaen.

Ketjuinformaatioon kuuluvat tiedot toimitetaan tilalta teurastamoon kyseisen teurastamon ilmoittamalla tavalla, joko kirjallisesti tuottajan allekirjoittamana tai sähköisesti esimerkiksi terveydenhuoltojärjestelmän kautta. Pyydettyvät tiedot perustuvat tilalla pidettävään alkutuotannon kirjanpitoon ja tuottajan havaintoihin. Tietojen tulee olla perillä 1.1.2010 alkaen teurastamossa viimeistään 24 tuntia ennen eläimen saapumista teurastettavaksi. Tarhatun riistan ja poron ketjuinformaatiotietojen toimitusajankohdasta voidaan poiketa tietyin ehdoin.

Lisätietoja ketjuinformaatiosta löytyy Eviran internetsivulta:

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ ja_yritt_j_t/alkutuotanto/kotielaimet/

TUTKIMUSKUULUMISIA

Varsinais-Suomen luomutoimijoiden ja -tuotannon tilanneselvitys

Osana LounaFood -Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hanketta Turun yliopiston luomupiiri selvitti syksyn 2008 aikana aktiivisesti toimivien luomutuottajien ja -jalostajien laatua ja määrää. Selvitykseen valittiin 151 toimijaa, joista kyselyyn vastasi 122. Suurin osa tuottajista ei ollut harkinnut minkäänlaisia muutoksia tuotantoon, vaan ovat ajatelleet jatkaa ainakin lähivuosien ajan samalla tavalla. Tällä hetkellä luomualan toimijat ovat olleet alalla vuosia, minkä vuoksi neuvontatarve koettiin vähäiseksi. Yleisimmin apua kaivattiin markkinoinnissa sekä asiakirjojen täyttämässä.

Luomutuotteiden markkinat kaupan ja suurkeittiön näkökulmasta

Kaupan ja suurkeittiöiden asiantuntijoina haastateltiin Turun Sokos Wiklundia, K-Extra Puhakkaa, Turun kaupungin ruokahuollosta vastaavaa Katerinki Oy:tä sekä Unica Oy:n Tottisalmi -ravintolaa. Molemmilla kaupoilla oli valikoimissaan runsaasti luomutuotteita. Sokos Wiklundilla oli valikoimissaan luomutuotteita lähes joka tuoteryhmästä hedelmien, vihanneksien, maitotuotteiden, pakasteiden ja kuivatut tuotteiden sisällä. Luomutuotteiden menekki oli 1-2 %. K-Extra Puhakka on vuoden 2000 Luomukauppa. Kauppiaan mukaan he pyrkivät tarjoamaan luomuvaihtoehdon kaikista tuoteryhmistä, mahdollisuuksien mukaan. Luomutuotteiden menekki on 3-4 %. Joissakin tuoteryhmissä luomuvaihtoehto on noussut perinteisen tuotteen rinnalle, kuten banaanit ja tomaatit.

Kaupan edustajat olivat samaa mieltä luomutuotteiden markkinoiden epäkohdista. Merkittävin ongelma oli tuotteiden epätasainen ja vähäinen saatavuus. Tuottajien olisi ensisijaisen tärkeää rakentaa verkostoitumisympäristö ja toimivia luomupiirejä, jolloin pystytään paremmin takaamaan tuotteiden saatavuus. Epäkohdista huolimatta molemmat kaupat näkevät luomulla hyvät mahdollisuudet markkinaosuuksien kasvattamiseen ja luottavat luomutuotteiden kysynnän kasvuun.

Turun kaupunki ei käytä tällä hetkellä lainkaan luomutuotteita. Suurin ongelma luomutuotteiden käytölle on Turun kaupungin ruokahuollon valtava koko. Seuraavalla kilpailutuskierroksella olisi kuitenkin täysin mahdollista ottaa luomutuotteita mukaan hankintoihin, esim. osassa kaupungin päiväkodeissa voitaisiin pilotoida luomutuotteita. Tämä olisi ainakin ensimmäinen askel kohti luonnonmukaisempaa ruokailua lastentarhoissa. Kansalaisaktiivisuus ja vanhempien herättely toisivat varmasti lisäpontta luomukeskustelulle.

Opiskelijaravintola Tottisalmissa luomutuotteita on käytössä päivittäin. Tarjolla on luomuhiutaleista tehtyä puuroa, luomuvehnä jauhoja, -maitoa, -piimää, -näkkileipää, -teetä sekä -kahvia. Tottisalmissa ollaan edelleen kiinnostuneita lisäämään luomutuotteiden käyttöä. Heistä suurin haaste luomutuotteiden käytössä on se, että toimittajista ja tarjolla olevista tuotteista on vaikea saada tietoa. Tähän ongelmaan www.AitojaMakuja.fi -sivusto tarjoaa ainakin osaratkaisun.

Suomalaisten luomutuotteiden vientimahdollisuudet

Suomella on erityislaatuinen asema elintarvikkeiden viejänä arktisen ilmastomme ansiosta. Ensinnäkin pysymme ilmastomme ansiosta viljelemään muulle maailmalle eksoottisia lajikkeita ja lajeja. Toisekseen valoisat kesämme aiheuttavat kasveille positiivisessa mielessä stressaavat kasvuolosuhteet, joiden ansiosta ne sisältävät enemmän monia bioaktiivisia yhdisteitä. Toinen Suomen valtti kansainvälisillä markkinoilla on luontomme puhtaus, joka tunnetaan maailmallakin melko hyvin. Suomalaisilla luomutuotteilla on siis teoriassa hyvät lähtökohdat maailmanvalloitukselle. Jarruna kuitenkin on, varsinaissuomalaisten luomutuottajien mielestä, pienet peltopinta-alat. Pienillä tuotantomäärillä on vaikeaa tai mahdotonta aloittaa vientitoimintaa. Yhteistyössä muiden tuottajien kanssa vienti saattaisi kuitenkin olla mahdollista. Olisikin erittäin tärkeää, että luomutuotannon ja sen viennin edistämiseksi toimisi ulkopuolinen taho, joka koordinoisi yhteistyötoimintaa tuottajien kesken.

Lähde: Varsinais-Suomen luomutoimijoiden ja -tuotannon tilannekatsaus 2009

Luomualan näkymiä Loimaalta

Lounafood – Aitoa Makua Varsinais-Suomesta hanke järjesti Loimaan Sarka-maatalousmuseossa Luomualan alan näkymiä tapahtuman huhtikuun alussa. Tilaisuudessa esiteltiin Turun yliopiston luomupiirin tekemän Varsinais-Suomen luomutuotannon nykytilan ja tulevaisuuden näkymien kartoituksen tuloksia.

Luomupiirin tekemä kysely lähetettiin 151 luomutoimijalle. Vastauksia saatiin yhteensä 122, joista 94 tuli luomuviljelijöiltä, 21 –karjatilan pitäjiltä ja 9 jalostajilta. Kyselyn tulosten perusteella luomutuotannossa eletään seesteistä vaihetta. Pääosa tuottajista suunnitteli jatkavansa toimintaansa ilman suuria muutoksia lähivuosien ajan. Osalla tuottajista oli kuitenkin mielessä kannattavuuden parantaminen tilan laajentamisen tai tuotannon muun kehittämisen kautta. Joukkoon mahtui myös muutama luomutuotannon lopettamista pohtiva toimija.

Useat tuottajista ovat toimineet alalla jo pitkään, jonka vuoksi luomuneuvonnantarve koettiin melko vähäiseksi. Neuvontaa kaipaavat tuottajat halusivat neuvoja useimmiten markkinointiin ja asiakirjojen täyttöön liittyen.

Tuottajan näkökulmasta luomutuotteiden menekki ja tuotannon kannattavuus on kuitenkin hyvä ja tarjontaa voidaan lisätä kysynnän mukaan. Tätä taustaa vastaan olikin mielenkiintoista havaita, että kaupan ja ammattikeittiöiden näkökulmasta tuotteiden saatavuus nousi suurimmiksi rajoitteeksi luomutuotteiden käytölle. ”Etenkin luomutuotteiden alhainen jalostusaste ja vaikeudet tuotteiden/tuottajien löytämisessä vaikeuttavat lisäksi tuotteiden käyttöä”, kertoi suurkeittiöpuolta tilaisuudessa edustaneen Unica Tottisalmen ravintolapäällikkö Reija Pajun omista kokemuksistaan. ”Usein keittiöiden on itse kyseltävä luomutuotteiden perään mikäli haluavat niitä haluavat käyttää”, Paju lisää.

Lisäksi tilaisuudessa esittelivät toimintaansa luomuelintarvikkeita yksityisille kuluttajille välittävä Turun yliopiston luomupiiri ja Lounais-Suomen luomuyhdistys, jonka tavoitteena on edistää luomutuotantoa ja tuotteiden menekkiä sekä lisätä niin tuottajien kuin kuluttajien luomutietämystä. Tilaisuuden päätteeksi Taina Sainio Jokivarsikumppanit ry:stä kertoi ajankohtaista asiaa Leader-toimintaryhmien tarjoamista rahoitusmahdollisuuksista.

KUULUMISIA YRITYKSISTÄ

Bioferme Oy on saanut tunnustusta

Elintarviketeollisuusliiton Vuoden Tähtituote 2009 -kilpailun voittajaksi valittiin vähittäiskaupparjassa kaarinalaisen Bioferme Oy:n Yosa-smoothiet. Bioferme Oy kehittää, valmistaa ja markkinoi terveellisiä ja terveyttä edistäviä kasviperäisiä elintarvikkeita ja luomutuotteita. Yosa Mango-Vanilja Smoothie sai myös kunniamaininnan Vuoden Luomutuote -kilpailussa.



www.bioferme.fi

Sydänystävällisiä luomukananmunia Somerolta

"Aina on kehitettävää", tuumivat Olla-Riitta ja Antti-Jussi yhteen ääneen. "Tällä hetkellä kanoja on noin 4 000 kpl, mutta ensi syksynä aloitettavan vanhan kanalan laajenuksen myötä kanojen määrä nousee 7 500." Tuotantomäärä on reilu 20 000 kananmunaa viikossa. Kananmunat pakataan Laitilassa, josta niiden levikki keskusliikkeiden kautta on koko Suomi. Vielä ei omega luomukananmunia markkinoilta löydy, mutta tuotantopuoli on jo kunnossa. Kanoille syötetään rehun mukana pellavaa, jossa on hyvä rasvahappokoostumus. Pellavansiemenöljyssä on 60 % alfalinoleenihappoa sekä 20 % linolihappoa. Tämä terveydelle edullinen rasvahappokoostumus siirtyy myös kananmuniin. Aarikan omega luomukananmunat on tutkittu MTT:ssa.



Omega-luomukananmunat ovat sydänystävällisiä.

"Luomuketju toimii hyvin ja tuottajien välinen tiedonvaihto on vakaalla pohjalla, mutta esim. eläinlääkäreiden koulutustaso on puutteellinen. Kana on monelle vieras," pohtivat Aarikat. Aika usein Antti-Jussi saa itse opastaa eläinlääkäreitä verikokeen ottamisessa. Toinen vieläkin suurempi epäkohta on luomusäätöjen uudistuminen vuoden 2012 alusta, jolloin myös valkuaistiivisteiden tulee olla 100 % luomua. Monet tuottajat, Aarikoiden lisäksi, pohtivat, mistä saada tulevaisuudessa valkuaistiivistettyä luomua.

Tulevaisuus tuo tullessaan monenlaista kehitystä: oman pakkauskoneen hankkiminen ja oman myynnin aloittaminen luomupiireille ja lähialueen kauppoille sekä suurkeittiöille on vakavasti harkinnassa. Kiinnostusta löytyisi myös erilaisten ruokintatutkimusten koekanalaksi sekä päivittäistavarakaupan toimintaperiaatteiden selvittämiseen. "Koska pienen tuottajan on vaikea päästä vähittäiskauppoihin, olisi erityisen hyödyllistä keskustella paikallisten kauppioiden kanssa saman pöydän äärellä lähialueen tuotteiden mahdollisuuksista päästä oman kaupan valikoimiin", tähdentää Olla-Riitta.

Mikolan tilalla luomu on kannattavaa toimintaa

Rymättyläläisen Mikolan luomutilan suoramyyntipisteen pihalla käy vilske, kun asiakkaat kurvaavat pihalle ostamaan tuoretta luomusalaattia, -tomaatteja, -kurkkua sekä -orvokkeja. "Suoramyyntin avulla kosketus asiakaskenttään pysyy tiiviinä", vinkkaa Tita-Marjut Salonen, toinen Mikolan luomutilan omistajista. Hän on miehensä Osmo Salosen kanssa pyörittänyt Rymättylän tien varrella sijaitsevaa luomutilaa jo yli kymmenen vuoden ajan. Pääosa viljelypinta-alasta noin 3 500 m² on kasvihuoneissa. Tuotevalikoima on runsas ja Salo set arvioivatkin edustavansa ns. vanhakantaista viljelijäkuntaa. Nykyisin kun suurin osa tiloista keskittyy hyvin kapealle tuotesektorille. Tilan tuotteita ovat mm. tomaatti, kurkku, salaatti, varhaisperuna, sipulit, paprika, kesäkurpitsa, mansikka, mustaherukka, yrtit. Näiden lisäksi tilalla kokeillaan ja kehitellään ahkerasti uusien lajikkeiden viljelyä ja viljelyolojen vaikutuksia kasvuun.

Suoramyyntin lisäksi Mikolan luomutilan tuotteita on myynnissä sekä vähittäiskaupoissa että ravintoloissa. Yhtenä kynnyksenä päästä kauppojen valikoimiin nähdään monimutkaiset hankintaperiaatteet sekä hankin-

noista päättävien henkilöiden luomutietoisuuden vähäisyys. Kasvisten tuoreuden takaamiseksi sekä myyntierien pienen koon vuoksi tuotteita ei viedä tukkuliikkeiden kautta kauppoihin vaan kuljetukset hoidetaan itse. Tämä on tilalla suunniteltu siten, että mahdollisimman vähäisellä ajolla saadaan jakelu järjestettyä. Salosille luomu ei ole pelkkä tuotantotapa vaan kokonaisvaltainen elämäntapa. ”Kestävyys ja luonnonmukaisuus ovat lähtökohtina kaikissa arjen päätöksissä”, kertoo Tita-Marjut.

Salosilla riittää innostusta oman osaamiseen kartuttamiseen ja eri toimijoiden kanssa verkostoitumiseen. ”Hyviä käytänteitä on aina hyödyllistä vaihtaa muiden tuottajien kanssa”, vahvistaa Tita-Marjut. Saman pöydän ääreen kokoontuminen ja yhdessä luomualan kehittämiskohteisiin paneutuminen on tehokkain tapa saada muutoksia aikaan. Varsinkin luomualalla, vuorovaikutteinen yhteistyö ja verkostojen luominen ovat avainasemassa.

Luomutuotteiden hinnan kilpailukykyisyys ja korkea laatu ovat avainasemassa luomun läpilyönnissä. Mikolan tila panostaakin tuotteiden korkeaan laatuun ja kertoo sen olevan koko toiminnan lähtökohta. Hinnallakaan ei saa olla ns. turhaa luomulisää vaan hinnan on pystyttävä kilpailemaan perinteisen tuotteen rinnalla. ”Vain tällä tavalla luomulle saadaan nostetta”, arvioi Tita-Marjut. Samalla hän kiittelee, että kaupat ovat muuttaneet asenteitaan ja nostaneet luomutuotteet paremmin esille ja houkuttelevammaksi kuluttajille. Seuraava vaihe olisikin kuluttajien valistaminen tehoviljelyn kasvoksen ja luomun eroista. Liian usein ajatellaan, että kotimainen on yhtä kuin luomua, vaikka näinhän asia ei ole!



Mikolan luomutilan värikästä satoa.



Pajuniemessä uskotaan luomun vetovoimaan

”Kotimaisuus, lisäaineettomuus, korkea lihapitoisuus, aidot maut, palvelu ja henkilöstöön panostaminen.” Näin listaa Pajuniemi Oy:n toimitusjohtaja Arto Jokinen johtamansa yrityksen toiminnan suuntaviivoja. Listasta puuttuu se yksi mikä kokoaa useimmat niistä yhteen. Se on luomu.

Pajuniemi Oy on reilut kolmekymmentä vuotta Sipoon Talmassa toiminut lihatuotteiden jalostamiseen erikoistunut perheyritys. Vuonna 2005 yrityksen valikoimaan tulivat yrityskaupan myötä salaattit, kolmioleivät, patongit, lämpimät perunatuotteet ja kiusaukset sekä voileipäkakut Krunex Oy:n valmistamina.

Jokisen listaamat teesit ovat olleet yrityksen kulmakiviä sen alkumetreiltä lähtien. Usko korkealuokkaisten, kotimaisten ja ennen kaikkea maistuvien tuotteiden vetovoimaan on yrityksessä luja. Tästä osoituksena Pajuniemi Oy:ssä tehtiin viime vuonna päätös panostaa voimakkaasti luomutuotemarkkinoille. Aluevaltaus on aloitettu sianlihatuotteista ja nyt yritys jalostaakin jo lähes kaiken saatavilla olevan kotimaisen luomusianlihan. Luomutuotteet tuovat tällä hetkellä yrityksen liikevaihdosta kymmenisen prosenttia. Luomutuotteiden liikevaihdon odotetaan nousevan kuluvan vuoden aikana kaksinkertaiseksi luomunaudanlihatuotteiden tullessa markkinoille. Pajuniemi Oy:n kunnianhimoisena tavoitteena on olla tulevaisuudessa 100 %:sti luomutuotelo. Pajuniemi näkee luomussa myös hyvät vientimahdollisuudet.

Kotimaisen raaka-aineen saanti, niin lihan kuin muidenkin raaka-aineiden osalta on Jokisen mukaan yksi suurimmista toimintaa rajoittavista tekijöistä. Erialaisten luomuyrttien ja -mausteiden toimittajia kaivataan liha-tuottajien ohella. Erityisesti tuorelihapuolella kasvunäkymät ovat hyvät ja raaka-ainetuotantoa tarvitaan lisää kysyntään vastaamiseksi. Kotimaisen valkuaisrehun saatavuuden liittyvät ongelmat olisi ratkaistava myös karjankasvatuksen ongelmien helpottamiseksi. Luomutuotteita löytyy tällä hetkellä vain Pajuniemi Oy:n valikoimasta, mutta luomutuotteita ollaan kovaa vauhtia kehittämässä myös Krunex Oy:n tuoteperheisiin. Jokisen mukaan luomumenekin parantamiseksi Suomessa tarvittaisiin valtakunnallista kuluttajille suunnattua luomun edistämiskampanjaa, jossa kerrottaisiin luomun eduista positiivisesti ilman vastakkainasettelua perinteisen tuotannon kanssa. Nyt luomun markkinointi jää yksittäisten pienten toimijoiden varaan, joiden resurssit eivät yksin riitä.

Pajuniemen tuotteet myydään tällä hetkellä päivittäistavarakaupoissa suurimmaksi osaksi irtomyyntinä konsulenttien kautta. Jonkin verran tuotteita myydään myös suoraan hyllystä. Vähittäiskaupan puolella on Jokisen mukaan havaittavissa selviä merkkejä mielenkiinnon kasvusta luomua kohtaan ja tulevaisuus luomun menekin kannalta näyttää valoisalta.

Salon Galtman tarjoaa luomulihaa asiakkailleen

Salon Galtman Oy on Salossa toimiva liha-alan yritys, joka työllistää tällä hetkellä 20 henkilöä. Yritys toimii monella saralla, joista suurin (90 %) on HK Ruokatalon sianlihan rahtitoimitus. Tämän lisäksi yrityksessä leikataan nautaa ja lammasta. Sika tulee HK:lta, luomunauta noin 10 eri toimittajalta ja lammas yhdeltä lähialueen lampurilta. Kaikki liha on 100 % kotimaista. Rahtitoiminnan ulkopuolelle jäävästä osuudesta jopa 90 % käsiteltävästä lihasta on luomua. ”Muuten raaka-aineiden saannin kanssa ei ole ollut ongelmia, mutta luomusiasta on pulaa”, kertoo Jukka Alestalo, Salon Galtman Oy:n toimitusjohtaja. Yrityksen toiminta-alueena on Salon seudun vähittäiskaupat, yksityiset ravintolat ja työpaikkaruokalat.



Salon Galtman Oy:ssä seurataan tiiviisti luomumarkkinoiden kehittymistä.

Yritys on toiminut jo niin kauan, että tavarantoimittajien välille on kehittynyt toimiva ja vahva verkosto. Tilauksia otetaan vastaan ripeällä tahdilla. ”Kaikki menee kaupaksi”, juttelee Alestalo. Tällä hetkellä kysyntä ja tarjonta kohtaavat hyvin, mutta markkinatilanteen mukaan pystytään lisäämään esimerkiksi luomulihaa määrää. ”Yhteistyö paikallisen kauppiaan kanssa on sujunut hyvin ja luomun hinnoittelu on saatu sille tasolle, että se myös myy”, kiittelee Alestalo. Hänkin nostaa esille vähittäiskauppojen osastovastaavien luomutietoisuuden lisäämisen olevan keskeisessä asemassa, jotta luomu saadaan liikkeelle. Paljon on kiinni myös kauppiaan innostuksesta: kuinka kauan ollaan valmiita kokeilemaan luomua ja pitämään sitä kaupanhyllällä ja halutaanko tässä asiassa ottaa tietoinen riski.

KUULUMISIA ELINTARVIKEALAN YHTEISTYÖKUMPPANEILTA



Luonnonmukaisesti viljellystä raaka-aineesta maukasta luomuruokaa

Oli sitten kyse minkä tahansa kokoluokan koti- tai suurtalouskeittiöstä, luomuraaka-aineen käytölle löytyy aina hyviä perusteluja. Ne voivat liittyä joko raaka-aineen omiin ominaisuuksiin (maku, koostumus), sen tuotantotapaan (eettisyys) tai tuottamisen ympäristövaikutuksiin (luonnon monimuotoisuuden vaaliminen).

Luomun saatavuus vaihtelee valitettavan paljon sekä alueittain että tuotteittain. Yleisesti voi sanoa, että mitä jalostetummasta tuotteesta kyse, sen vaikeampi sitä on luomuna löytää. Ellei kaivattua luomutuotetta löydy kotimaisena, on suositeltavinta käyttää vastaavaa kotimaista tavanomaisesti tuotettua. Suomessa tuotanto on tarkoin säädeltyä ja valvottua, ja ulkomaalaisissa luomutuotteissa onkin todettu enemmän ongelmia kuin kotimaisissa tavanomaisesti tuotetuissa.

Markkinoilla tarvitaan sekä ostajia että myyjiä, ilman toista ei ole toistakaan. Maataloustuotteista puhuttaessa markkinatilanteeseen varautumista vaikeuttaa pitkä odotus kylvöistä satokauteen. Saatavuuden takaamiseksi pitäisi menekin olla suhteellisen taattua. Viime vuosina jalostajat ovat monesti joutuneet käyttämään luomuraaka-aineen tavanomaiseen sekoitettuna. Luomutuote on menettänyt statuksensa, kun jalostajalla ei ole heikon markkinatilanteen takia ollut varaa toimia luomuvälvönnän edellyttämällä tavalla. Sopimustuotanto madaltaa tuottajan riskiä ja saattaisi olla sovellettavissa suurkeittiöidenkin toiminnassa.

Tällä hetkellä tilanne on positiivinen. Ilmeisesti taantumalla on ollut vaikutusta ihmisten kulutustottumuksiin. Eettisemmät vaihtoehdot, kuten luomu ja reilun kaupan tuotteet, tekevät hyvin kauppansa. Tämä asettaa niin luomutuottajan kuin -jalostajankin aivan uudenlaisen haasteen eteen: nyt pitäisi uskaltaa laajentaa ja monipuolistaa toimintaa.

Tärkeitä luomuruuan markkinakanavia ovat suoramyynit tiloilta ja ruokapiirit. Näitä vaihtoehtoja kannattaa ilman muuta puntaroida, mikäli kaipaa ruokapöytänsä lähellä tuotettua, tuoretta luomua. Ellei sopivaa ruokapiiriä löydy, kannattaa kerätä porukka ja perustaa uusi. Suoramyynitilat tarjoavat mahdollisuuden tutustua tuottajaan sekä saada ajantasaista ja käytännönläheistä tietoa maatalouden harjoittamisesta ja elämästä maatilalla.

Kiireinen kuluttaja ei välttämättä tule kiinnittäneeksi luomutuotteisiin huomiota. Voi jopa tuntua, ettei kaupasta löydy luomua. Luomun ostamiseen pitää vähän totuttautua, sillä useimmiten etsivä kuitenkin löytää. Kokemuksen myötä kuluttaja harjaantuu tarkkailemaan pakkausmerkintöjä (aurinkomerkki) ja kaupan omia tunnuksia (esim. värikoodi hintalapussa).

Kannattaa jutella käyttämistään luomutuotteista ystävien ja työtoverien kanssa, sillä heillä saattaa olla vastaavuuksia tai vinkkejä jaettavana. Vaikka jaloillaan äänestämisen voikin olla tehokasta, kannattaa mielipiteensä myös sanoa ääneen niin kauppiaille, emännälle kuin muille ruokahuollosta vastaavillekin. Jokainen askel kohti "luomumpaa" maailmaa kannattaa!

Jutun kirjoittaja Sari Raimoranta on 34-vuotias agrologi (AMK), naimisissa luomuviljelijän kanssa ja 9- ja 10-vuotiaitten lasten äiti. Henkilökohtaisesti sitä mieltä, että luomu rokkaa. Toimi MTK-Varsinais-Suomen tiedonvälityshanke Tarmokkaan hanketyöntekijänä 1.12.08 - 30.4.09.

PS. Tarmokas -hankkeen toiminta ei suinkaan ole päättynyt, vaan se järjestää jatkossakin info- ja koulutustilaisuuksia varsinaissuomalaisille viljelijöille. Suunnitteilla on lisäksi luomuvihannesten menekinedistämistoimia yhteistyössä LounaFoodin kanssa. Tarmokas -hankkeen vetäjänä toimii Antti Numminen.

Kasvisketjua kehitetään Lounais-Suomessa

Pyhäjärvi-instituutissa on käynnistynyt kehittämishanke, jonka tavoitteena on kasvintuotannon kilpailukyvyyn vahvistaminen Varsinais-Suomessa ja Satakunnassa.

Lounais-Suomessa tuotetaan puolet koko maan avomaan vihanneksista ja lähes kaikki teollisuuden jalostamista vihanneksista. Pakaste- ja säilykevihanneksista alueella kasvatetaan 90 %. Yhä kiristyvä maailmanlaajuinen kilpailu sekä alati muuttuva kuluttajakäyttäytyminen vaativat koko kasvisketjun jatkuvaa kehittämistä.

Hankkeessa paneudutaan avomaan kasvisten, kasvihuonevihannesten ja viljeltyjen sienten tuotannon kannattavuuden parantamiseen ja kilpailukyvyyn lisäämiseen. Tavoitteen saavuttamiseksi edistetään uusien menetelmien ja tekniikoiden käyttöönottoa, lisätään ketjun eri toimijoiden välistä yhteistyötä ja verkostoitumista, sekä parannetaan asiakkaiden tarpeiden huomioimista ja asiakaspalautteen hyödyntämistä. Menetelminä käytetään mm. parhaiden toimintamallien selvittämistä ja niistä saadun tiedon soveltamista käytäntöön, erilaisia pilot -testauksia sekä koulutusta ja neuvontaa.

Kohderymänä on koko kasvisketju: alkutuotanto, jalostus, kauppa, teollisuus sekä kasvisketjuun liittyvä panostustuotanto. Hankkeen yhteistyökumppaneita kohderymän lisäksi ovat toimialan neuvonta-, koulutus-, tutkimus- ja kehittämisorganisaatiot. Kasvisklusterin kehittäminen Lounais-Suomessa 2008-2010 -hankkeen toimenpiteet alkavat laajemmin tämän vuoden aikana.

Hanketta koordinoi Pyhäjärvi-instituutti. Päärahoitus tulee Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta Satakunnan ja Varsinais-Suomen TE-keskusten kautta. Muu rahoitus tulee alueen kunnilta sekä hankkeen toimintaan osallistuvilta ketjun toimijoilta (yksityinen rahoitusosuus). Hanke toteutetaan vuosien 2008-2010 aikana.

Lisätietoja:

Pyhäjärvi-instituutti
 asiantuntija Anita Karppinen, p. 0440-344 059
 toimialapäällikkö Marko Jori 050-380 1621
 sähköposti etunimi.sukunimi(at)pji



Kohdista yrityksesi kansainvälistymispanokset oikein

Elintarvikealan pk-yritysten kansainvälistymisohjelma valmentaa kansainvälistymisen aloittamiseen.

Syksyllä 2009 alkavaa koulutushanketta koordinoi Turku Science Park Oy yhdessä Elintarvikekehityksen klusterin kanssa. Hanke toteutetaan Euroopan Sosiaalirahaston rahoituksella vuosina 2009-2010. Hankkeen laajuus ja sisältö täsmentyvät parhaillaan käytävissä rahoitusneuvotteluissa Uudenmaan TE-keskuksen kanssa.

Koulutusohjelma kehittää yritysten valmiuksia aloittaa kansainvälistymisprosessi sekä mahdollistaa toimialan kansainvälistyvän verkoston kehittämisen. Koulutukseen otetaan enintään 20 kansainvälistymishalukasta ja -kykyistä pk-yritystä.

Koulutusohjelma kestää kaksi vuotta ja koostuu kuukauden välein järjestettävistä kahden päivän mittaisista koulutusjaksoista. Koulutusjaksot käsittelevät käytännön taitoja kuten liiketoimintaosaamista, vientimenettelyjä ja kielitaitoa. Koulutuksen aikana arvioidaan osallistuvan yrityksen nykytila ja kasvuedellytykset sekä tutustutaan potentiaaliin markkina-alueisiin. Lisäksi yritykset saavat mahdollisuuden koemarkkinoinnin suunnitteluun ja kv-strategian luomiseen.

Lisätietoja:

Projektipäällikkö Anna Hillgrén
 Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus
 Puh. 02 333 6811 tai 040 592 9732
 s-posti anna.hillgren@utu.fi

Elintarvikekehityksen osaamisklusterin ja Viexpon Suomi- osasto sekä asian- tuntijaseminaari Health Ingredients Japan 2009 -messuilla Tokio 14.–16.10.2009

Tule mukaan Elintarvikekehityksen osaamisklusterin ja Osuuskunta Viexpon toteuttamalle yhteiselle Suomi-
osastolle Health Ingredients Japan -messuille! Elintarvikekehityksen osaamisklusteri järjestää messuille asi-
antuntijaseminaarin, joka tukee osaston onnistumista.

MESSUILLA ESILLÄ

- funktionaaliset raaka-aineet, esim. marjat, kuidut
- terveysvaikuttavat elintarvikkeet
- luomutuotteet
- maito-, liha- ja viljatuotteet, ruokaöljyt, juomat, mausteet
- luonnonkosmetiikka ja ikääntymistä hidastavat tehotuotteet

ASIAANTUNTIJASEMINAARI

Elintarvikekehityksen klusteriohjelma on päättänyt tukea suomalaisyritysten onnistumista messuilla järjestä-
mällä ammattilaisasiakkaille suunnatun miniseminaarin. Seminaarin sisältö tulee painottumaan sen mukai-
sesti, mitä raakaaineita ja tuotteita Suomen osastolla esitellään. Yksi keskeinen aihepiiri on marjat.

AIKATAULU

Matka-aika on 11.–18.10.2009

Tiistaina 13.10. pystytetään messuja

Messut ovat keskiviikosta perjantaihin 14.–16.10.2009 klo 10-16

Viimeinen ilmoittautumispäivä on 10. kesäkuuta 2009

LISÄTIETOJA

Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus
Projektipäällikkö Anna Hillgrén, anna.hillgren@utu.fi
Puh. (02) 333 6811 tai 040 592 9732

Tai suoraan tapahtuman ja matkan järjestäjiltä:

Messujen englanninkieliset verkkosivut: www.hijapan.info/eng/index.html

Elintarvikekehityksen klusteriohjelma: www.elintarvikekehitys.fi

Ohjelmajohtaja Jukka Lähteenkorva, jukka.lahteenkorva@foodwest.fi

puh. (06) 421 0013 tai 040 543 6781

Tiedottaja Annaleena Ylinen, annaleena.ylinen@foodwest.fi

puh. (06) 421 0021 tai 050 514 2543

Osuuskunta Viexpo: www.viexpo.fi

Vientineuvoja Hillevi Ylitorvi, hillevi.ylitorvi@viexpo.fi

puh. (06) 319 9251 tai 050 364 7450

Hinnat

Osallistumismaksu: 870 €/ 9 m2 osasto

600 €/ 4,5 m2 osasto

Neliövuokra 500 €/m2 (sis. valtionavun)

Hintoihin sisältyvät:

- valmiiksi rakennettu näyttelyosasto
 - tulkki osastolla
 - Overseas Product Showcase -esittelytilaisuus
 - meno-paluurahati
 - TEM: n tuen koordinointi
- Hintoihin eivät sisälly:
- vakuutukset
 - erikoiskalusteet, kylmäkalusteet
 - matkat ja majoitus



AJANKOHTAISIA TAPAHTUMIA

Ammattikeittiö"kiertue" elintarvikealan pk-yrityksissä

Haluaisitko esitellä yrityksesi toimintaa ja tuotteita kuntien ruokahuoltohenkilöille? Järjestämme syksyllä seutukuntakohtaisia ammattikeittiöhenkilöstön tutustumiskäyntejä yrityksiin. Kokoamme joukon kiinnostuneita kuntien ruokapalveluhenkilöitä yhteen ja lähdemme tutustumaan paikallisiin elintarvikealan pk-yrityksiin ja tuottajiin. Käyntien tarkoituksena on tuoda paremmin esille paikallista pk-yritystä sekä erityisesti näiden yritysten mahdollisuuksia toimia kuntien tavarantoimittajana. Mikäli kiinnostuit tästä ainutlaatuisesta tilaisuudesta markkinoida yritystäsi potentiaalisille ostajille, niin ilmoitathan siitä Teemulle vielä ennen juhannusta! Lisätietoja kiertueesta saa Teemulta.

Lähiaruokaviesti 09

Lähiaruokaviestä viedään länsirannikolle!

Jo kolmatta kertaa järjestettävä valtakunnallinen haastepöytäily Lähiaruokaviesti polkaistaan tänä vuonna Suomen länsirannikkoa pitkin Pohjois-Pohjanmaalta Kokkolan, Vaasan ja Turun kautta Helsinkiin. Viesti päättyy lauantaina 5.9. Helsinkiin, Yrittäjänpäivän tapahtumaan. Viestin suojelijana toimii Tasavallan Presidentti Tarja Halonen.

Lähiaruokaviesti on kaikkien lähiruuan ystävien ja ruokakulttuurin kehittäjien iloinen rentohenkinen pyöräilytapahtuma Suomen halki noin 300 osallistujan voimin. Viestin tavoitteena on herättää ajankohtaista keskustelua ruoan tuoreudesta julkisen sektorin toimijoiden ja päättäjien keskuudessa sekä tiedotusvälineissä. Lähiaruokaviestin teemana 2009 on "Suosi sesonkia" ja pääasiallinen viesti on kestävien valintojen ja erityisesti luonnonmukaisten, sesonginmukaisten ja kasvisaterioiden käytön edistäminen julkisissa ruokapalveluissa (valtioneuvoston periaatepäätös 2009).



Viesti saapuu Varsinais-Suomeen 4.9. Viestin pysähdyspaikkoja ovat Laitila, Mynämäki, Raisio ja Turku. Reitin varrelle viritellään lähiruokatahtumia, herätellään kuntapäättäjiä arvostamaan lähialueen tuotantoa sekä informoidaan paikallisia lehtiä alueella toimivista elintarvikealan pk-yrityksistä sekä lähi- ja luomuruokaa käyttävistä kouluista ja päiväkodeista.

Varsinais-Suomen toteutuksesta vastaavat MTK-Varsinais-Suomi yhteistyössä LounaFood –hankkeen kanssa. Lisätietoa lähiruokaviestistä saa Johannalta!



Irma Kärkkäinen Lähiaruokaviestin päällikkö, Eko-Centria.

Turun Ruokamessut 2.-4.10.2009



Rakkaudesta ruokaan ja herkutteluun!

Ruokamessut järjestetään jo 5. kerran, yhtä aikaa Turun Kirjamessujen kanssa. Tyytyväisiä kävijöitä tapahtumat keräsivät vuonna 2008 yhteensä yli 23 400.

Ruokamessujen teemoina ovat **lähiruoka** ja **kotimaiset vihannekset** sekä makeat herkut **suklaa** ja **hunaja**. Kirjamessujen teemat Venäjä ja Intia näkyvät myös Ruokamessujen puolella. Tarjolla on luentoja ja **suklaa-viinimaistiais** sekä **ihana lasten suklaabaari**.

Turun Messu- ja Kongressikeskuksessa 2. - 4. lokakuuta aukeavilla messuilla nähdään jälleen mm. kokit **Antti Vahtera** ja **Aki Wahlman**, jotka isännöivät ruokalavaa. Muina vieraina messuilla ovat mm. **Iiro Rantala** ja **Sikke Sumari**.

Messujen suosikkeihin on noussut Turun Ammattikorkeakoulun opiskelijoiden ruoka- ja viinirata, jossa tälläkin riittää herkullista maisteltavaa.

Turun Ruokamessut tarjoaa oivallisen tilaisuuden alueemme elintarvikealan yritykselle verkostoitumiseen, näkymiseen sekä kuluttajamarkkinointiin. Messuosaston varaaminen ei ole vielä liian myöhäistä. Lisätietoja Johannalta!

Vieläkö lähtijöitä Anuga -messuille 9.-12.10.?

Anuga -messumatka herätti jo kiinnostusta, vaikka pikaisella aikataululla vastauksia pyysimme. Otamme vielä vähän jatkoaikaa ilmoittautumiseen. Mikäli vielä mietit, että jos sittenkin lähtisin, niin ota yhteyttä Tee-muun pikimmiten.

Luomualan kehittäminen Varsinais-Suomessa

Varsinais-Suomen luomutoimijoiden ja -tuotannon tilannekatsauksen, tehtyjen yrityshaastattelujen sekä yhteisten ideointipäivien perusteella LounaFoodissa suunnitellaan luomualalle kohdistuvia kehitystoimia. Jo tämän lehden juttujenkin perusteella on selvää, että luomutietoisuuden lisääminen niin hankinnoista vastaavien henkilöiden kuin kuluttajien suunnalla on ensi sijaisen tärkeää. Yhteisten, toimialakohtaistenkin, tilaisuuksien järjestäminen, jossa saman pöydän äärellä ovat koko ketjun toimijat, loisi hyvän pohjan luomun uudelle tulemiselle. **Jos sinulla on yrittäjänä, kehittäjänä tai kaupan / ammattikeittiön edustajana ehdotuksia, minkälaisille toimille olisi kysyntää, niin ota yhteyttä LounaFoodiin.** Keskustelemme mielellämme yhteisistä tavoitteista sekä kehitystehtävistä luomun saralla.

Maaseutuyrittäjille uusi valtakunnallinen kohtaamispaikka

Maaseutuyrittäjille suunnattu kontaktimesseutapahtuma, Maaseudulta Markkinoille, järjestetään marraskuun 10. –11. päivä.

Turun Messu- ja Kongressikeskuksessa pidettävä valtakunnallinen messutapahtuma on laatuaan ensimmäinen Suomessa. Messujen järjestelyissä ovat mukana alan merkittävät yhteisöt: TE-keskus, Lounafood, Aitoja Makuja, MTK, Pro Agria Farma, Lounais-Suomen Metsäkeskus ja Varsinais-Suomen Agendatoimisto.

Messuilla sekä uudet että nykyiset maaseutu-, palvelu- ja elinkeinoyrittäjät pääsevät rakentamaan tärkeitä verkostoja - sekä hakemaan uutta tietoa ja inspiraatiota elinkeinon kehittämiseen. Samalla yleistä tietoisuutta lähituotannon mahdollisuuksista halutaan messujen kautta nostaa valtakunnallisesti esille.

Lähellä tuotetun tekijät ja ostajat koolla

Uudelle ammattimesseutapahtumalle on selvää tilausta.

- Messujen idea on hyvä, sillä tällainen luonteva paikka, jossa maaseutuyrittäjien sekä pienten palvelu- ja elinkeinoyrittäjien olisi helppoa verkostoitua ja luoda kontakteja, puuttuu toistaiseksi Suomesta, toteaa MTK:n aluepäällikkö **Aino Launto-Tiuttu**.

Varsinais-Suomen TE-keskuksen kehittämisspäällikkö

Seppo Jaakonmäki näkee tapahtuman tarjoamat kanavat tärkeinä muun muassa nuorille tai aloitteleville yrittäjille, jotka miettivät uusia toimeentulomahdollisuuksia.

- Elinkeinoharjoittamisen rahoitusmahdollisuudet ja kehittämistuet tulevat varmasti olemaan kiinnostuksen kohteita, uskoo Jaakonmäki.

Lähiuotetietoisuus kasvuun

Messujen näytteilleasettajiksi odotetaan mm. maaseutuelinkeinojen kehittämishankkeita, koulutustahoja sekä erilaisten raaka-aineiden, koneiden ja laitteiden sekä kuljetus- ja logistiikkapalvelujen tuottajia. Foorumi on avoin niin uusille kuin kokeneillekin toimijoille, joilla on tarvetta löytää lähiuotteelleen tai -palveluilleen ostajia. Näyttelyosion lisäksi Maaseudulta Markkinoille -messuille rakennetaan yhdessä asiantuntijoiden kanssa ajankohtaisia seminaareja ja tietoisuuksia.

- Messujen nimen mukaisesti tavoitteena on saada tuote tai palvelu markkinoille ja konkreettisesti esimerkiksi kahvilanhyllyltä suuren yleisön saataville, kuvailee messujen yhteyspäällikkö **Laura Liponkoski**.

- Lähiuotanto muun muassa lähiruuan ja matkailupalveluiden osalta tulee varmasti olemaan yksi keskeinen osa-alue messuilla. Erityistä painoarvoa on uusien palveluiden ekologisuudella palvelutuotannon ketjussa.

Lisätiedot:

Turun Messu- ja Kongressikeskus, puh. (02) 337 111

yhteyspäällikkö Laura Liponkoski, puh. 050 592 8599, laura.liponkoski@turunmessukeskus.fi

www.turunmessukeskus.fi

Lisätietoja saa myös LounaFoodista!



Maaseutuyrittäjien kontaktimesseut



Syksyn 2009 tapahtumakalenteri

Tapahtumapäivä	Aihe	Paikka	Ilmoittautumispäivä
4.9.	Lähirookaviesti saapuu Varsinais-Suomeen	Laitila, Mynämäki, Raisio ja Turku	
vko 37 →	Ammattikeittiökiertue alueen pk-yrityksissä	Varsinais-Suomen seutukunnat	31.7.
2.-4.10.	Turun Ruokamessut	Turun messu- ja kongressikeskus	
9.-12.10.	Anuga -messut	Köln, Saksa	
10.-11.11.	Maaseudulta markkinoille - maaseutuyrittäjien kontaktimessut	Turun messu- ja kongressikeskus	

LounaFoodin yhteystiedot

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus
Alueellinen kehittäminen
20014 TURUN YLIOPISTO
(Käyntiosoite: Lemminkäisenkatu
14-18 A, 2. kerros)

Projektipäällikkö Johanna Reinikainen,
puh. (02) 333 6475, 040 565 8121,
johanna.reinikainen@utu.fi

Elintarvikealan asiantuntija
Teemu Halttunen,
puh (02) 333 6417, 0400 260 390,
teemu.halttunen@utu.fi

Projektsihteeri Ritva Rantala,
puh. (02) 333 6210,
ritva.rantala@utu.fi

Lehti on luettavissa myös internetissä www.lounafood.net

Painopaikka: Uniprint, Turun yliopisto ja Åbo Akademi.
LounaFood - Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hanketta rahoittavat EU:n maaseuturahasto, Varsinais-Suomen TE-keskus ja Varsinais-Suomen kunnat.